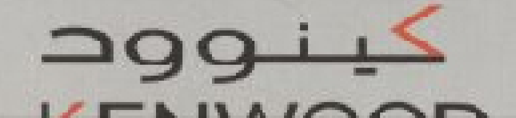


# كتاب الطبخ
# COOK BOOK






هدية كينوود في شهر رمضان المبارك
Kenwood's gift for the holy month of Ramadan




صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

# أكسسوارات كينوود لاستخدامات مختلفة

# KENWOOD ACCESSORIES FOR MULTIPLE USE

KENWOOD





مفرمة لحوم وتمر ومعمول وكبة



صانعة نقانق



صانعة بيتي فور



فرادة عجينة السمبوسة واللازانيا



مطحنة حبوب وقمح



مبرشة أجبان وخضار



صانعة فتوتشيني وسباغيتي



عصارة حمضيات



محضرة طعام



مطحنة بهارات



قطاعة خضروات



خلاط بلاستيك



خلاط زجاج

خلاط ستيل



عصارة فواكه



قشارة بطاطس





هراسة طماطم، عدس حمص، وبطاطس

صانعة آيس كريم



مضرب بيض وكريمة وكيك



مضرب مجوف للمعمول والبروفيترول



مضرب عجين للخبز والفطائر

## INNOVATION

*These values instilled by Kenneth Wood into his team since KENWOOD's creation in 1947. Values that continue to be reflected today in the design of KENWOOD products. Products that are stylish, yet beyond short-lived trends and fashions, to become timeless classics.*

*As the driving forces of the brand, KENWOOD engineers work to design products that embody latest technologies. Innovative designs that combine power with simplicity of use. From design to production, materials and finishings of the upmost quality are chosen, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolizes the KENWOOD reputation. They are chosen, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolizes the KENWOOD reputation.*

## الابداع

لقد زرع كينوود هذه المفاهيم في آذان موظفيه منذ أن بدأ العمل في عام 1947 ، ولاتزال موجودة حتى الآن في كل منتوجاته، فهي مصممة بشكل أنيق غير مرتبط بموضة لا تدوم طويلاً أو نمط يتغير من وقت إلى آخر بل بتصميم كلاسيكي أبدي له خصوصيته وتميزه.

وكقوة ضاربة في فريق العمل، فإن مهندسي كينوود يعملون على تصميم منتوجات تجسد آخر ما توصلت إليه التكنولوجيا الحديثة، وهي تصاميم مبدعة تجمع بين القوة والسهولة في الاستعمال. وتحرص كينوود باستمرار على استخدام أفضل نوعية من المواد الموجودة لضمان الوصول إلى منتوجات قوية وموثوقة تعكس إسمه وشهرته حول العالم.

# RECIPE LIST

# قائمة أسماء الوصفات



| | | |
|---|---|---|
| **APPETIZERS** | **Kenwood Attachment** | **المقبلات** |
| Safiha (Meat Pie) | Dough Hook | الصفيحة |
| Sambosa | Pasta Maker | السمبوسك |
| Kebbe | Kebbe Maker | الكبة المقلية |
| **SALADS** | **Kenwood Attachment** | **السلطات** |
| Shrimp and Potatoes | Glass Blender | الروبيان والبطاطس |
| Tabbouleh (Burghul Salad) | Food Processor | التبولة |
| **SOUP** | **Kenwood Attachment** | **الشوربة** |
| Broccoli and Carrot | Glass Blender | البروكلي والجزر |
| **SIDE DISH** | **Kenwood Attachment** | **الطبق الجانبي** |
| Ribs and Vegetable | Food Processor | الريش مع الخضروات |
| **MAIN DISH** | **Kenwood Attachment** | **الطبق الرئيسي** |
| Chicken Biryani | Mill | برياني الدجاج |
| Harees (Meat and Wheat) | K-Beater | الهريس |
| Kofta (Ground Meat Stew) | Meat Mincer | الكفتة |
| Marak (Vegetable Pumpkin Stew) | Sieve | تشريبة مرق اللحم بالقرع |
| **DESSERTS** | **Kenwood Attachment** | **الحلويات** |
| Legaimat (Sweet Dumplings) | K-Beater | اللقيمات |
| Vanilla Ice Cream | Ice Cream Beater | آيسكريم الفانيلا |
| Strawberry Torte | Balloon Whisk | تورتة الفراولة |
| Orange / Lemon Cheese Cake | Citrus Juicer | تشيز كيك البرتقال والليمون |
| **JUICE** | **Kenwood Attachment** | **العصير** |
| Pineapple and Carrot Blend | Juice Extractor | مشروب الأناناس والجزر |

# SAFIHA "MEAT PIE"

# الصفيحة

*Difficulty:* Intermediate **
*Baking Time:* 15 minutes
*Serving:* 20 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 15 دقيقة
الكمية: 20 شخص

**Dough:** / العجينة:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.5 | Cups | Flour | دقيق | كوب | 3.5 |
| 1 | Tablespoon | Quick Dry Yeast | خميرة فورية جافة | ملعقة كبيرة | 1 |
| 1 | Teaspoon | Sugar | سكر | ملعقة صغيرة | 1 |
| 3 | Tablespoons | Powder Milk | حليب مجفف | ملعقة كبيرة | 3 |
| 1 | Teaspoon | Baking Powder | بيكنج باودر | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1 | Teaspoon | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1/4 | Cup | Corn Oil | زيت ذرة | كوب | 1/4 |
| 1 | Cup | Warm Water | ماء دافيء جداً | كوب | 1 |
| 1/4 | Cup | Yogurt | زبادي (روب) | كوب | 1/4 |

**Filling:** / الحشوة:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 250 | Grams | Ground Veal | لحم مفروم | جرام | 250 |
| 2 | Medium | Tomatoes, chopped | طماطم مفرومة | حبة متوسطة | 2 |
| 1 | Small | Onion, finely chopped | بصل مفروم ناعم | حبة صغيرة | 1 |
| 2 – 3 | Cloves | Garlic, crushed | ثوم مهروس | فص | 3-2 |
| 1 | Teaspoon | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1/2 | Teaspoon | Black Pepper | فلفل أسود | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 1 | Teaspoon | Mixed Spices | بهارات مشكلة | ملعقة صغيرة | 1 |
| 2 | Teaspoon | Pomegranate Paste | دبس الرمان | ملعقة صغيرة | 2 |
| 2 | Teaspoon | Olive Oil | زيت زيتون | ملعقة صغيرة | 2 |

1. ثبتي مضرب العجين *Dough hook* (كما في الصورة) في عجان كينوود.
2. العجينة: في وعاء الخلاط ضعي 3 كوب دقيق، الخميرة، السكر، الحليب، البيكنج باودر والملح. شغلي على ادنى سرعة لبضع ثواني لتختلطي المواد الجافة مع بعضها. اضيفي الزيت، الماء والزبادي، شغلي على ادنى سرعة الى ان تتجمع المكونات مع بعضها على شكل كرة من العجينة، اضيفي مزيد من الدقيق. اعجني العجينة لمدة 4 - 5 دقائق الى ان تصبح ناعمة ومطاطية.
3. ضعي العجينة في وعاء مدهون بالزيت، امسحيها بقليل من الزيت، غلفيها و تركيها في مكان دافيء الى ان يتضاعف حجمها وذلك حوالي 30 دقيقة.
4. الحشوة: في وعاء متوسط الحجم ضعي اللحم، الطماطم، البصل، الثوم، الملح، الفلفل، البهارات، دبس الرمان والزيت، قلبي جيدا الى ان تختلط المكونات، اتركيها جانبا.
5. سخني الفرن الى 180°. ادهني بقليل من الزيت 2 صينية فرن واسعة. اتركيها جانبا.
6. قطعي العجينة الى 16 او 20 قطعة، اضغطي عليها قليلا لتصبح مثل القرص، ضعي اقراص الصفيحة في الصينية. غلفيها بالنايلون واتركيها ليتضاعف حجمها في مكان دافيء من 10 - 15 دقيقة. ضعي حوالي ملعقة كبيرة من الحشوة في قرص، انثري فوقها الصنوبر. اضغطي الحواف لتزيينها.
7. اخبزي اقراص الصفيحة 12 - 15 دقيقة الى ان تصبح ذهبية اللون. قدميها دافئة.

## Dough hook

من السهل جداً إعداد تشكيلة واسعة من المعجنات المالحة والحلوة باستعمال مضرب العجين كنوود ***SSTM*** والنتيجة ستكون حصولك على عجينة مطاطية ناعمة وايضاً مضمونة النجاح وعند خبزها ستكون لينة واسفنجية.

*KENWOOD **SSTM Dough hook** will make all kinds of dough for savories and desserts. The result is soft and elastic dough. Full proof soft and spongy when baked.*

1. Attach Dough hook in KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture).
2. **Dough:** In KENWOOD mixing bowl, put 3 cups flour, yeast, sugar, milk, baking powder and salt. Switch on minimum speed for few seconds to mix the dry ingredients. Add oil, water and yogurt, switchon minimum speed until the ingredients form a soft dough. Add more flour as needed. Now knead the dough 4 – 5 minutes until it is smooth and elastic.
3. Place the dough in a greased bowl and drizzle with oil. Cover and place in a warm place. Let the dough rise until it is double the size, for about 30 minutes.
4. **Filling:** In medium size bowl put the tomatoes, onion, garlic, salt, pepper, spices, pomegranate paste and oil, stir well. Keep aside.
5. Heat oven 180C. Lightly grease two baking pans. Keep aside.
6. Divide dough into 16 - 20 pieces. Flatten dough pieces into round shapes or discs. Place discs in the pan. Cover with plastic wrap. Let them rise again for 10 – 15 minutes. Place about 1 tablespoon of filling in the center of each meat. Sprinkle with pine nuts. Pinch edges to decorate.
7. Bake until Safiha discs are golden brown about 12 to 15 minutes. serve warm.



# KEBBE

# الكبة المقلية

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 25 minutes
***Serving:*** 12 - 15 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 25 دقيقة
الكمية: 12 - 15 شخص

**Kebbe:** / خليط الكبة:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Cups | Burghul | برغل | كوب | 2 |
| 500 | Grams | Lean Veal, cubed | لحم هبرة، مكعبات | جرام | 500 |
| 1 | large | Onion, quartered | بصل، ارباع | حبة كبيرة | 1 |
| 2 | Cloves | Garlic | ثوم | فص | 2 |
| 6 - 8 | Pieces | Ice cubes | مكعبات ثلج | قطعة | 8 - 6 |
| 1 | Teaspoon | Marjoram | مردقوش | ملعقة صغيرة | 1 |
| 2 | Teaspoons | Mixed spices | بهارات مشكلة | ملعقة صغيرة | 2 |
| 2 | Teaspoons | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 2 |
| 1/4 | Teaspoon | Black pepper | فلفل اسود | ملعقة صغيرة | 1/4 |

**Filling:** / الحشوة:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 – 3 | Tablespoons | Corn oil | زيت ذرة | ملعقة كبيرة | 3 - 2 |
| 1/4 | Cup | Pine nuts | صنوبر | كوب | 1/4 |
| 500 | Grams | Lamb meat, minced | لحم، مفروم | جرام | 500 |
| 1 | Large | Onion, chopped | بصل، مفروم | حبة كبيرة | 1 |
| 1/2 | Teaspoon | Cumin | كمون | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 1/2 | Teaspoon | Cinnamon | قرفة – دارسين | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 1 | Teaspoon | Mixed Spices | بهارات مشكلة | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1 1/2 | Teaspoon | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 1.5 |
| 1/4 | Teaspoon | Black pepper | فلفل اسود | ملعقة صغيرة | 1/4 |

For Frying: Corn oil

للقلي: زيت ذرة

1. خليط الكبة: اغسلي البرغل وانقعيه بالماء البارد لحوالي 10 دقائق، صفيه من الماء.
2. استعملي عجان كنوود (كما في الصورة)، ثبتي اداة فرم اللحم *A950*، مع تثبيت القرص ذو الثقوب الناعمة. ضعي وعاء الخلاط المستانلس ستيل تحت المفرمة لكي تجمعي خليط الكبة المتساقط من المفرمة.
3. شغلي الخلاط على أدنى سرعة، من خلال انبوب التغذية، ابدئي بوضع البرغل، مكعبات اللحم، البصل والثوم بالتبادل مع مكعبات الثلج. استعملي اداة دفع الطعام لدفع خليط الكبة في داخل انبوب التغذية بهدوء الى ان تحصلي على خليط ناعم.
4. اضيفي المردقوش، البهارات، الملح والفلفل، ثم ثبتي مضرب التقليب *K SSTM* وشغلي الخلاط لمدة 1 – 2 دقيقة الى ان تختلط مكونات الكبة مع بعضها جيدا ويصبح الخليط ناعما ومتجانسا.
5. الان قومي بتثبت اداة تشكيل الكبة على نفس جهاز مفرمة اللحم، ابدئي بادخال خليط الكبة من خلال انبوب التغذية الى ان تخرج على شكل اسطواني، اقطعي الكبة الى قطع طولها 5 او 6 سم، املئيها بالحشوة. اغلقي طرفي الكبة ثم شكليها بشكل بيضاوي.
6. سخني زيت الذرة في مقلاة عميقة، ضعي 3 – 4 اقراص من الكبة في الزيت، اقلي الى ان تصبح بلون ذهبي فاتح. قدميها مع الروب.
7. الحشوة: سخني الزيت في قدر متوسط الحجم، اضيفي الصنوبر، قلبي الى ان يصبح ذهبي ثم اخرجيه واتركيه جانبا. اضيفي اللحم المفروم وقلبي الى ان يجف ثم اضيفي البصل، وقلبي الى ان يصبح لينا. اضيفي الكمون، القرفة، البهارات، الملح والفلفل. اطبخي لمدة 4 – 5 دقائق الى ان ينضج اللحم. اضيفي الصنوبر المقلي. اتركي الحشوة لتبرد قبل الاستعمال.

## Kebbe Maker

لعمل الكبة افرمي اللحم والبرغل سويا في مفرمة اللحم كينوود ***A950*** ثم ببساطة استعملي اداة تشكيل الكبة لكي تعملي اقراص الكبة المحشية في وقت قصير. استعمال اداة تشكيل الكبة ستساعد في تشكيل اقراص الكبة لتكون كلها بنفس الحجم.

*Grind the Meat and Burghul in KENWOOD* ***A950 meat mincer*** *then simply shape the mixture into Kebbe pieces in a short time. All your Kebbe will be in the same uniform size!*

1. **Kebbe:** Rinse burghul and soak it in cold water for 10 minutes. Then drain it.
2. Use KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Attach the A950 meat mincer use the fine holes disc. Place the KENWOOD stainless steel bowl under the mincer to collect the ground Kebbe.
3. Switch to minimum speed and start to feed the feeding tube with burghul, veal cubes, onion, and garlic alternatively with ice cubes, use the pusher to push the ingredients slowly until mixture is minced to a fine paste.
4. Add the marjoram, spices, salt and pepper, then attach the K-Beater and beat the Kebbe mixture 1- 2 minutes until it's mixed well and form a smooth paste.
5. Now attach the Kebbe maker part and start to feed the Kebbe mixture inside the feed tube. Cut the Kebbe into 5 or 6 cm pieces. Stuff it with filling. Close and shape it into oval pieces.
6. Heat corn oil in deep frying pan. Fry 3 – 4 Kebbe at a time until golden brown. Serve with yogurt.
7. **Filling:** Heat oil in medium casserole. Add pine nuts, cook until golden brown, remove and keep aside. Add minced lamb, stirring until it is dry. Add onions and cook until soft. Add cumin, cinnamon, spices, salt and pepper. Cook for 4 – 5 minutes until meat is tender. Add the fried pine nuts. Leave it to cool.



# SAMBOSA

# السمبوسك

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 20 minutes
***Serving:*** 8 - 10 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 20 دقيقة
الكمية: 8 - 10 أشخاص

**Pastry:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Cups | Flour |
| 1/2 | Teaspoon | Salt |
| 1/4 | Teaspoon | Black pepper |
| 1/4 | Teaspoon | Cumin, ground |
| 1/4 | Teaspoon | Coriander, ground |
| 2 | Tablespoons | Oil |
| 2/3 | Cup | Water |

**Filling:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 – 3 | Tablespoons | Oil |
| 300 | Grams | Minced meat |
| 1 | Medium | Onion, chopped |
| 2 – 3 | Cloves | Garlic, crushed |
| 1 | Teaspoon | Salt |
| 1/4 | Teaspoon | Black pepper |
| 1 | Teaspoon | Cumin |
| 3/4 | Teaspoon | Turmeric |

**Flour paste:**

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Tablespoon | Flour |
| 2 – 3 | Tablespoons | Water |

**For Frying:** Corn oil

العجينة:

| | | |
|---|---|---|
| 2 | كوب | دقيق |
| 1/2 | ملعقة صغيرة | ملح |
| 1/4 | ملعقة صغيرة | فلفل اسود |
| 1/4 | ملعقة صغيرة | كمون ناعم |
| 1/4 | ملعقة صغيرة | كزبرة ناعمة |
| 2 | ملعقة كبيرة | زيت |
| 2/3 | كوب | ماء |

الحشوة:

| | | |
|---|---|---|
| 2 – 3 | ملعقة كبيرة | زيت |
| 300 | جرام | لحم مفروم |
| 1 | حبة متوسطة | بصل مفروم |
| 2 – 3 | فص | ثوم مهروس |
| 1 | ملعقة صغيرة | ملح |
| 1/4 | ملعقة صغيرة | فلفل اسود |
| 1 | ملعقة صغيرة | كمون |
| 3/4 | ملعقة صغيرة | كركم |

عجينة اللصق:

| | | |
|---|---|---|
| 1 | ملعقة كبيرة | دقيق |
| 2 – 3 | ملعقة كبيرة | ماء |

يستخدم للقلي: زيت ذرة

1. **العجينة:** في وعاء جهاز عجان كينوود ضعي الدقيق، الملح، الفلفل، الكمون والكزبرة، ثبتي مضرب العجين واعجني العجين 2 - 4 دقيقة الى ان تصبح مطاطية وناعمة، يجب أن تكون العجين صلبة ومتماسكة. قد تحتاجين اضافة حوالي ملعقة كبيرة من الدقيق لتحصلي على عجينة صلبة.
2. غلفي العجينة بالنايلون واتركيها ترتاح 30 دقيقة في درجة الحرارة العادية.
3. اقطعي العجينة الى 5 - 6 قطع. ثبتي اداة فرد العجين A970 على عجان كينوود (كما في الصورة) . شغلي الجهاز على ادنى سرعة. ثبتي مفتاح تحديد سماكة العجين على رقم 1 ثم ابدئي بادخال العجينة بين الاسطوانتين، بعد ان تخرج العجينة على شكل رقاقة. ثبتي مفتاح تحديد سماكة العجينة على رقم 2 ثم اعيدي ادخال رقاقة العجين لفردها الى عجينة رقيقة اكثر، كرري ذلك الى ان تفرديها على رقم 6 او الى ان تصبح رقيقة وشفافة.
4. قطعي العجينة الى مستطيلات مقاس 24×4 سم. ضعي حوالي 2 ملعقة كبيرة من الحشوة عند طرف العجينة، لفي العجينة على شكل سمبوسك، ثبتي الحواف باستعمال عجينة اللصق.
5. سخني الزيت في مقلاة عميقة، اقلي قطع السمبوسك الى ان تصبح ذهبية اللون. قدميها ساخنة او دافئة.
6. **الحشوة:** في قدر متوسط الحجم سخني الزيت، اضيفي اللحم وقلبي الى ان ينضج، اضيفي البصل والثوم وقلبي الى ان يذبل البصل، اضيفي الملح، الفلفل، الكمون والكركم. اتركيه ليبرد.
7. **عجينة اللصق:** في وعاء صغير ضعي الدقيق والماء وقلبي الى ان تحصلي على عجينة سائلة.

**Pasta Maker**

صانعة الباستا كينورد A970 من ملحقات جهاز كينوود، اداة رائعة لاعداد عجينة السمبوسك على شكل شرائح رقيقة جداً، وذلك بدون وقت او جهد. اطفالك ايضاً سيستمتعون بمساعدتك اثناء اعداد العجينة.

*The KENWOOD A970 Pasta maker is a very useful attachment in your kitchen to prepare very thin Sambosa sheets in no time and without any efforts. Ask your*

1. **Pastry:** In KENWOOD Kitchen machine mixing bowl put the flour, salt, pepper, cumin, and coriander. Attach the Dough hook and knead the pastry 2 – 4 minutes until it is elastic and smooth. Pastry should be stiff, but you may add 1 tablespoon of flour if needed.
2. Wrap in cling film and rest for 30 minutes at room temperature.
3. Divide pastry into 5 – 6 pieces. Attach the A970 Pastry Roller onto KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Switch on minimum speed. Adjust the knob on #1 and feed the pastry into the rolls. Repeat the process until you roll the pastry on #6 and the pastry is very thin and transparent.
4. Cut into 24 x 4 cm strips. Put 2 tablespoons of filling on the edge and wrap into Sambosa shape. Seal the edge with flour paste.
5. Heat oil in deep pan and fry the Sambosa until golden brown. Serve hot or warm.
6. **Filling:** In medium size saucepan heat oil, cook the meat until it dries, add onion and garlic. Cook until wilted. Add salt, pepper, cumin and turmeric. Leave it to Cool.
7. **Flour paste:** In a small bowl, mix flour and water to form a liquid paste.








# SHRIMP AND POTATOES

# الروبيان والبطاطس

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 15 minutes
***Serving:*** 3 - 5 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 15 دقيقة
الكمية: 3 - 5 أشخاص

**Mayonnaise:**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Large | Egg Yolks | صفار بيض كبير الحجم | صفار بيض | 2 |
| 2 | Cloves | Garlic | ثوم | فص | 2 |
| 3 | Tablespoons | Fresh Lemon Juice | عصير ليمون طازج | ملعقة كبيرة | 3 |
| 1 | Cup | Corn Oil | زيت ذرة | كوب | 1 |
| 1 | Tablespoon | Vinegar | خل | ملعقة كبيرة | 1 |
| 1 | Teaspoon | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1/4 | Teaspoon | White Pepper | فلفل ابيض | ملعقة صغيرة | 1/4 |
| 1 | Teaspoon | Dijon Mustard | خردل | ملعقة صغيرة | 1 |

المايونيز:

**Shrimp and potatoes mixture:**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Large | Onion sliced | بصل، شرائح | حبة كبيرة | 1 |
| 2 | Pieces | Bay leaves | غار (لوري) | ورق | 2 |
| 2 – 3 | Slices | Lemon | ليمون | شريحة | 3-2 |
| 6 – 8 | Whole | Black Pepper | فلفل أسود حب | حبة | 8 – 6 |
| 1/2 | Teaspoon | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 300 | Grams | Shrimps, peeled and deveined | روبيان مقشر ومنظف | جرام | 300 |
| 2 | Medium | Potatoes, peeled | بطاطس مقشرة | حبة متوسطة | 2 |
| 2 | Sticks | Green onions finely chopped | بصل اخضر مفروم ناعم | عود | 2 |
| 1 | Teaspoon | Dried Oregano | اوريجانو مجفف | ملعقة صغيرة | 1 |

خليط الروبيان والبطاطس:

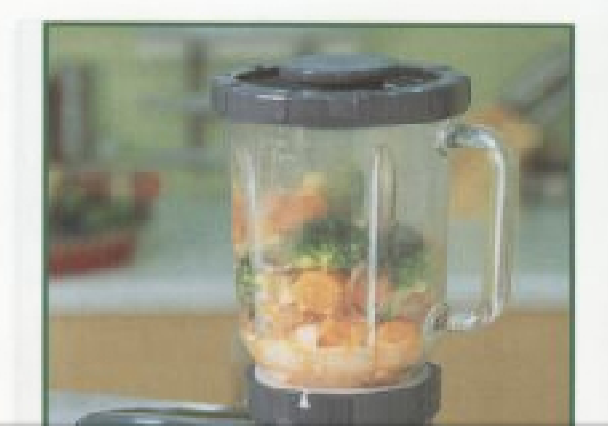
1. المايونيز: في عجان كينوود، ثبتي ابريق الخلاط A994A (كما في الصورة)، ضعي صفار البيض، الثوم، عصير الليمون، الخل، الملح، الفلفل الأبيض والخردل في الابريق، ضعي الغطاء، شغلي على سرعة متوسطة الى ان يصبح الثوم ناعماً ويصبح الخليط رغويا بعض الشيء.
2. مع استمرار تشغيل الجهاز بالسرعة البطيئة افتحي الغطاء الصغير الموجود في غطاء الابريق وبالتدريج صبي الزيت على شكل خيط رفيع، استمري بذلك بهدوء الى ان يصبح الخليط متماسكا، عندما تلاحظين بعض الزيت يطفو على سطح المايونيز فذلك يعني ان المايونيز قد اصبح جاهزا.
3. ضعي المايونيز في وعاء زجاجي، غطيه وضعيه في الثلاجة ليبرد.
4. الروبيان: في قدر متوسط ضعي شرائح البصل، ورق الغار شرائح الليمون، الفلفل الأسود والملح، ضعي الروبيان، ثم اضيفي ربع كوب من الماء، غطي القدر واتركيه يطهى على نار هادئة من 12 – 15 دقيقة الى ان ينضج الروبيان، انسلي الروبيان بالماء البارد، ضعيه في الثلاجة الى ان يبرد.
5. البطاطس: اسلقي البطاطس في ماء مملح، ضعيها في الثلاجة الى ان تبرد، قطعيها الى مكعبات.
6. ضعي مكعبات البطاطس في وعاء، اضيفي الروبيان، المايونيز، البصل الأخضر والأوريجانو، قلبي جيداً الى ان تختلط مكونات السلطة ثم قدميها.

## Glass Blender

استعملي ابريق الخلاط كينوود **A 994A** لتجهيز المايونيز اللذيذ في خلال دقيقة واحدة. ستحصلين على مايونيز ناعم وناجح في كل مرة. الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء الابريق تساعدك على صب الزيت ببطء في الخلاط بدون ان تتناثر المكونات أثناء التشغيل

*Use KENWOOD **A 994A** Glass blender to prepare a delicious, smooth and full proof home made mayonnaise in one minute, the*

1. **Mayonnaise:** On KENWOOD Kitchen Machine. Attach the A994A Glass blender (as shown in the picture). Place yolks, garlic, lemon juice, vinegar, salt, white pepper and mustard in the blender. Fit on the lid, and switch on medium speed until the garlic is fine and the mixture is foamy.
2. With the machine running on minimum speed, remove the filler cap form the lid, and slowly pour the oil in a steady stream. continue this until the mixture is thick and smooth. When you notice some oil floats on top of the mixture that means your mayonnaise is done.
3. Place the mayonnaise in a glass bowl, cover and chill.
4. **Shrimp:** In a medium casserole, place the onion slices. bay leaves, lemon slices, black pepper and salt, arrange the shrimp on top, add 1/4 cup water and cover the casserole. Simmer 12 – 15 minutes until shrimps are tender. Rinse with cold water and chill.
5. **Potatoes:** Boil in salted water. Then Chill. Cut into cubes.
6. Place Potatoes in a bowl, add shrimps, mayonnaise, green onions and oregano. lightly toss and serve.



# TABBOULEH

# التبولة

***Difficulty:*** Simple *
***Preparing Time:*** 10 minutes
***Serving:*** 3 - 5 servings

درجة المهارة: بسيطة *
مدة التجهيز: 10 دقائق
الكمية: 3 - 5 أشخاص

- 1/2 Cup Burghul
- 1/4 Cup Lemon Juice
- 3 Medium Tomatoes
- 2 Bunches Fresh Parsley
- 1 Cup Fresh Mint Leaves
- 3 Stalks Green Onions
- 1/2 Cup Olive Oil
- 1 Teaspoon Salt
- 1/2 Teaspoon Black pepper
- Fresh lettuce leaves

- 1/2 كوب برغل
- 1/4 كوب عصير ليمون
- 3 حبة متوسطة طماطم
- 2 باقة بقدونس طازج
- 1 كوب اوراق نعناع اخضر
- 3 عود بصل اخضر
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- اوراق خس طازج



1. اغسلي البرغل عدة مرات، صفيه، ضعيه في وعاء عميق.
2. صبي عصير الليمون فوق البرغل واتركيه 12 – 15 دقيقة الى ان يتشرب عصير الليمون.
3. قطعي الطماطم الى ارباع، انزعي منها البذور، افرمي الطماطم ناعما ثم وزعيها فوق البرغل.
4. ثبتي شفرة السكين الستانلس في محضرة الطعام كينوود AT 980 (كما في الصورة). اقطعي سيقان البقدونس ثم ضعي حوالي نصف المقدار في وعاء محضرة الطعام ، ثبتي محضرة الطعام على عجان كينوود ثم شغلي الجهاز على سرعة رقم 2 او سرعة رقم 3 الى ان يصبح البقدونس ناعما.
5. ضعي البقدونس المفروم فوق البرغل، اكملي فرم بقية البقدونس بنفس الطريقة. لا تضعي الكثير من البقدونس في الوعاء دفعة واحدة.
6. افرمي النعناع بنفس الطريقة، ضيفيه الى البرغل.
7. قطعي البصل الى ارباع، ضعيه في وعاء محضرة الطعام وافرميه ناعم، اضيفيه الى البرغل.
8. صبي زيت الزيتون، الملح والفلفل فوق البرغل، قلبي التبولة الى ان تختلط مكوناتها جيدا.
9. قدمي طبق التبولة مع أوراق الخس الطازجة.

## Food Processor

استعملي محضرة الطعام كينوود **AT 980** لتجهيز التبولة: فرم البقدونس لن يكون صعباً بعد الآن شفرة السكين الستانلس ستيل ستقوم بتقطيع وفرم الخضراوات بسهولة وكفاءة .

*Chopping parsley for Tabbouleh will never be difficult any more; the KENWOOD **AT 980 Food Processor** stainless steel knife blade will chop all vegetables easily and*

1. Rinse the burghul several times and drain. Transfer to a deep bowl.
2. Pour the lemon juice over burghul and leave it to soak for 12 - 15 minutes.
3. Cut the tomatoes into quarters, remove the seeds, chop the tomatoes finely and sprinkle on top of burghul.
4. Place the knife blade in the AT 980 food processor attachment (as shown in the picture). Cut off the parsley stems and put around half the amount in the food processor bowl. Attach the food processor to the KENWOOD Kitchen machine. Switch on speed #2 or #3 until the parsley gets finely chopped.
5. Sprinkle chopped parsley over the burghul. Repeat with remaining parsley; do not over fill the food processor bowl.
6. Chop the mint in the same way, and sprinkle over burghul.
7. Cut the onions into quarters and place them it in the food processor and chop finely. Add to the burghul.
8. Pour olive oil, salt and pepper over the burghul. Toss the mixture well.
9. Serve Tabbouleh with fresh lettuce leaves.



# BROCCOLI AND CARROT SOUP البروكلي والجزر

*Difficulty:* Intermediate **
*Cooking Time:* 20 minutes
*Serving:* 4 - 6 servings

درجة المهارة: بسيطة *
مدة الطبخ: 20 دقيقة
الكمية: 4 - 6 أشخاص

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 – 3 | Tablespoons | Oil or Butter | زيت او زبدة | ملعقة كبيرة | 2 - 3 |
| 1 | Medium | Sliced onion | بصل، شرائح | حبة متوسطة | 1 |
| 2 | Stalks | Green onion sliced with leaves | بصل اخضر مقطع شرائح مع الأوراق | عود | 2 |
| 4 | Cloves | Sliced garlic | شرائح ثوم | فص | 4 |
| 1 | Medium | Broccoli cut into small pieces | بروكلي مقطع قطع صغيرة | قطعة متوسطة | 1 |
| 2 | Large | carrots, Sliced | شرائح جزر | حبة كبيرة | 2 |
| 1/4 | Cup | Flour | دقيق | كوب | 1/4 |
| 1 | Teaspoon | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1/4 | Teaspoon | White Pepper | فلفل ابيض | ملعقة صغيرة | 1/4 |
| 1 | Teaspoon | Dried Oregano | اوريجانو، مجفف | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1 | Teaspoon | Dried Basil | ريحان، مجفف | ملعقة صغيرة | 1 |
| 3 - 4 | Cups | Meat Stock | مرق | كوب | 3 – 4 |
| 1/2 | Cup | Whipping Cream | كريمة خفق | كوب | 1/2 |



1. في قدر متوسط الحجم سخني الزيت او الزبدة. اضيفي البصل، البصل الأخضر والثوم، اطبخي الى ان يصبح البصل ذهبي اللون.
2. اضيفي البروكلي والجزر. قلبي على نار متوسطة الى ان تصبح الخضراوات ذهبية اللون.
3. انثري الدقيق فوق الخضراوات، اضيفي الملح، الفلفل، الأوريجانو والريحان. قلبي جيدا الى ان يختلط الدقيق مع الخضراوات
4. اضيفي 3 اكواب من المرق وسخني الشوربة الى ان تغلي، غطي القدر واتركيه علــى نار هادئة 12 - 15 دقيقة الى ان تنضج الخضراوات.
5. في عجان كينوود ثبتي خلاط الابريق A994A (كما في الصورة)، ضعي الشوربة، ضع غطاء الإبريق وشغلي على سرعة متوسطة الى ان يتم طحن الخضراوات. (يمكنك التحكم بدرجة نعومة الخضراوات حسب رغبتك)
6. اعيدي الشوربة الى القدر، اختبري الطعم، اضيفي مزيد من المرق اذا كانت الشوربة سميكة القوام. سخني الشوربة جيداً، اضيفي الكريمة ثم قدمي الشوربة .

## Glass Blender

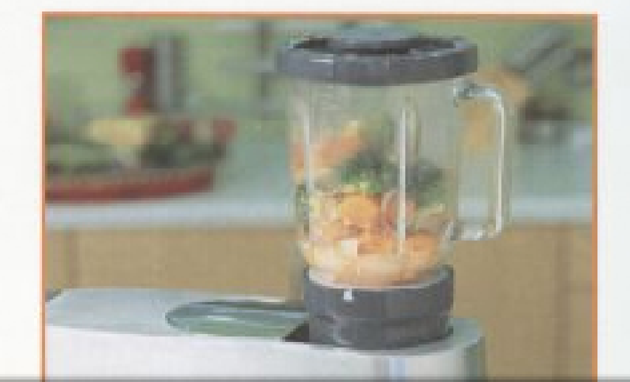
استعملي خلاط الابريق كينوود A 994A الزجاجي لهرس او طحن الشوربة وايضا لتجهيز طعام الأطفال. يمكنك استعمال ابريق الخلاط الزجاجي لطحن الأطعمة الساخنة او التي بدرجة الغليان بكل أمان.

*Use KENWOOD A 994A Glass blender or liquidiser to puree the soup mixture and*

# Soup



1. In a medium casserole, heat oil or butter, add onion, green onion and garlic, cook until onion are light golden brown.
2. Add broccoli and carrots. Stir on medium heat until vegetables are golden brown.
3. Sprinkle with flour, salt, pepper, oregano and basil. Stir well until flour is well blended with vegetables.
4. Stir in 3 cups of stock and bring to boil. Cover and simmer 12 – 15 minutes until vegetables are tender.
5. On KENWOOD Kitchen Machine, Attach the A994A Glass Blender (as shown in the picture). Add the soup mixture. Fit on the lid, and switch on medium speed until the vegetables are puree.
6. Return to the pan, taste, seasoning if needed adjust add more stock if soup is thick. Heat well. Stir in the cream and serve.



# Ribs and Vegetable

# الريش مع الخضروات

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 30 minutes
***Serving:*** 4 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 30 دقيقة
الكمية: 4 أشخاص

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Small | Potatoes, peeled |
| 2 | Medium | Zucchini, sliced |
| 2 | Medium | Eggplants, sliced |
| 2 | Medium | Carrots, sliced |
| 1 | Teaspoon | Salt |
| 1/2 | Teaspoon | Black pepper |
| 1 1/2 | Teaspoons | Mixed spices |
| 4 | Pieces | Lamb ribs |
| 2 | Tablespoons | Oil |
| 3 – 4 | Cloves | Garlic |
| 1 | Medium | Onion |
| 2 | Large | Tomatoes |
| 1 | Cup | Meat Stock |

- Fresh Parsley to garnish

| | | |
|---|---|---|
| 2 | حبة صغيرة | بطاطس مقشرة |
| 2 | حبة متوسطة | كوسا |
| 2 | حبة متوسطة | باذنجان |
| 2 | حبة متوسطة | جزر |
| 1 | ملعقة صغيرة | ملح |
| 1/2 | ملعقة صغيرة | فلفل اسود |
| 1.5 | ملعقة صغيرة | بهارات مشكلة |
| 4 | قطع | ريش غنم |
| 2 | ملعقة كبيرة | زيت |
| 3 – 4 | فص | ثوم |
| 1 | حبة متوسطة | بصل |
| 2 | حبة كبيرة | طماطم |
| 1 | كوب | مرق لحم |

- بقدونس طازج للتزيين



1. سخني الفرن لدرجة حرارة 180 درجة مئوية . ادهني بالزيت طبق فرن متوسط الحجم، ضعيها جانباً.
2. في عجان كينوود ثبتي محضرة الطعام AT980 (كما في الصورة) مع قرص التقطيع الى شرائح سميكة. شغلي على سرعة رقم 2 ثم ابدأي بإدخال البطاطس من انبوب التغذية الى ان يتم تقطيع البطاطس الى شرائح. قطعي الكوسا الى شرائح بنفس الطريقة. فرغي وعاء محضرة الطعام من الخضراوات المقطعة ثم اكملي نفس الخطوات لتقطيع الباذنجان والجزر.
3. رتبي الخضراوات بشكل متناسق في طبق الفرن، ضعيها جانباً
4. في محضرة الطعام AT980، ثبتي سكين الشفرة، اضيفي الثوم، البصل، الطماطم وشغلي على سرعة رقم 2 الى ان تحصلي على صلصة طماطم ناعمة. اتركيه جانبا.
5. في وعاء صغير ضعي الملح، الفلفل والبهارات، قلبيها جيداً. انثري بعضها فوق الريش.
6. سخني الزيت في مقلاة متوسطة الحجم. أطبخي الريش مع تقليبها على الجانبين الى ان تصبح ذهبية اللون. اخرجي الريش من المقلاة، ضعيها في طبق الفرن بجانب شرائح الخضراوات.
7. امزجي صلصة الطماطم مع المرق وبقية البهارات. وزعيها فوق الخضراوت والريش. غلفي الطبق بورق المنيوم.
8. أدخلي الطبق الى الفرن لمدة 25 – 30 دقيقة الى ان تنضج الريش. انثري فوقها البقدونس.

## Food Processor

محضرة الطعام كينوود **AT980** مع اقراص التقطيع المرفقة بها تمكنك من القيام بعمليات التقطيع الى شرائح، الفرم والبرش لمعظم انواع الخضراوات والفواكه، يمكنك ايضا تقطيع الجبن الى شرائح باستعمال قرص البرش او التقطيع.

*KENWOOD **AT980 Food Processor** with its attachment cutting plates: the Slicer, Chipper and Shredder will chop, slice, shred and chip*

1. Heat oven to 180C. Bring a medium oven dish. Grease and keep aside.
2. In KENWOOD Kitchen Machine attach AT980 food processor (as shown in the picture) with the thick slicer cutting plate. Switch on# 2 and push the potatoes in the feed tube to slice it. Add the zucchini; and take off the slices from the bowl. Now empty the bowl then continue to slice the eggplants and carrots.
3. Arrange the sliced vegetables in the oven dish. Keep aside.
4. Attach the knife blade to the AT980 food processor, add garlic, onion, tomatoes and switch on # 2 to finely chop the mixture. Keep aside.
5. In a small bowl mix salt, pepper and spices, sprinkle some of this mixture on the ribs.
6. Heat oil in a medium frying pan. Fry the ribs on both sides until they are lightly golden. Remove ribs from pan and place in the oven dish beside the sliced vegetables.
7. Mix the tomato sauce with stock and the remaining spices, pour over vegetable and ribs. Cover with aluminium foil.
8. Bake 25 – 30 minutes until meat is tender. Garnish with parsley.






# CHICKEN BIRYANI

# برياني الدجاج

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 45 minutes
***Serving:*** 6 - 8 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 45 دقيقة
الكمية: 6 - 8 أشخاص

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Cups | Basmati Rice | ارز بسمتي | كوب | 2 |
| 1/2 | Teaspoon | Whole coriander | كزبرة – حبة كاملة | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 10 | Pieces | Whole Black Pepper | فلفل اسود – حبة كاملة | حبة | 10 |
| 2 – 3 | Pieces | Bay leaves | ورق غار | قطعة | 3 – 2 |
| 1 | Small | Cinnamon stick | قرفة (دارسين) | عود صغير | 1 |
| 8 – 10 | Pieces | Whole Cardamom | هيل حب | حبة | 10 - 8 |
| 5 – 6 | Pieces | Whole Dried Chilies | فلفل شطة – حبة كاملة | حبة | 6 - 5 |
| 1/2 | Teaspoon | Cumin seeds | كمون حب | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 2 – 3 | Pieces | Whole Black Cardamom | هيل أسود حب | حبة | 3 - 2 |
| 10 | Pieces | Cloves | كبش قرنفل | حبة | 10 |
| 1/4 | Cup | Oil | زيت | كوب | 1/4 |
| 2 | Large | Onions, chopped | بصل مفروم | حبة كبيرة | 2 |
| 3 – 4 | Cloves | Garlic, crushed | ثوم مهروس | فص | 4 - 3 |
| 1 | Teaspoon | Ginger, chopped | زنجبيل مفروم | ملعقة صغيرة | 1 |
| 3 - 4 | Pieces | Chicken fillet cut into cubes | صدور دجاج فيليه مقطع مكعبات | قطعة | 4 - 3 |
| 2 | Teaspoons | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 2 |
| 1/2 | Teaspoon | Saffron strands | زعفران | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 1/2 | Cup | Yogurt | زبادي روب | كوب | 1/2 |
| 3 | Tablespoons | Tomato paste | معجون طماطم | ملعقة كبيرة | 3 |
| 3 | Tablespoons | Ghee, melted | سمن مذاب | ملعقة كبيرة | 3 |
| 2 | Large | Eggs, boiled | بيض مسلوق مقشر | حبة كبيرة | 2 |

1. اغسلي الأرز ثم انقعيه في ماء مملح لمدة 15 – 20 دقيقة.
2. في مقلاة سميكة القاعدة ضعي الكزبرة، الفلفل الأسود، ورق الغار، عود القرفة، الهيل، الشطة المجففة، الكمون، الهيل الفلفل الأسود والقرنفل. سخني على نار هادئة الى ان تصبح البهارات ذهبية اللون وتتصاعد منها رائحة زكية. اتركي البهارات جانبا الى ان تبرد.
3. ضعي البهارات المحمصة في مطحنة كينوود A938A (كما في الصورة)، ثبتي المطحنة على عجان كينوود شغلي الى ان تحصلي على خليط ناعم. اتركيه جانبا.
4. في قدر متوسط الحجم ضعي 2 – 3 ملعقة كبيرة زيت، اضيفي البصل، الثوم، الزنجبيل واطبخي الى ان يصبح الخليط ذهبي اللون.
5. اضيفي الدجاج، البهارات المطحونة، الملح، الزعفران وقلبي 2 – 3 دقيقة.
6. اضيفي الروب و معجون الطماطم. قلبي الى ان يختلط جيدا. اتركيه على نار متوسطة حوالي 10 دقائق الى ان ينضج الدجاج.
7. في هذه الأثناء، صفي الأرز ثم اسلقيه في ماء مملح الى ان يتضاعف في الحجم. صفيه من ماء السلق.
8. في قدر متوسطة سخني بقية الزيت، اضيفي نصف مقدار الأرز المسلوق، ضعي خليط الدجاج ثم ضعي بقية الأرز. وزعي السمن المذاب فوق الأرز. غطي القدر باحكام ثم اتركيه يطهى على نار هادئة 25 - 30 دقيقة الى ان ينضج. ضعيه في طبق التقديم، ضعي فوقه البيض المسلوق.

## Mill

مطحنه كينوود ستطحن كافه انواع البهارات والحبوب، وستساعدك على ابتكار تركيبتك وخلطتك الخاصةمن البهارات كما يحلولك. تحميص البهارات قبل طحنها يساعد على اظهار رائحتها العطرية الفواحة وايضاً يجعل طعمها اطيب.

*KENWOOD A938A mill will grind all kind of spices and seeds to help you to create your own and special spice mix. Roasting the spices before grinding will bring out the*

1. Rinse rice and soak in salted water for 15 – 20 minutes.
2. In a frying pan place coriander, black pepper, bay leaves, cinnamon stick, cardamom, dried chillies, cumin, black cardamom and cloves. Toss on low heat until spices are light golden and give off a strong aroma. Keep aside to cool.
3. Place the spices in KENWOOD Mill A938A (as shown in the picture), attach to Kitchen Machine, process to a very fine mixture. Keep aside.
4. In a medium casserole put 2 - 3 tablespoons oil. Add onion, garlic and ginger and cook until mixture is golden brown.
5. Add chicken, ground spices, salt, and saffron. Stir fry for 2 – 3 minutes.
6. Add yogurt and tomato paste, stir well and leave on medium heat for 10 minutes until chicken is tender.
7. Meanwhile, boil the rice in salted water until doubled in size. Strain.
8. In a medium casserole heat remaining oil. Put half the rice, top with chicken mixture, then the remaining rice. Drizzle ghee on top of rice. Cover tightly. And simmer for 25 – 30 minutes until rice is tender. Serve in platter, top with eggs.






# HAREES (MEAT AND WHEAT)

# الهريس

**Difficulty:** Intermediate **
**Cooking Time:** 3 - 4 Hours
**Serving:** 10 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 3 - 4 ساعات
الكمية: 10 أشخاص

- 1/2 Kilo Wheat (Harees)
- 1 Kilo Lean veal or beef cut into cubes
- 2 Large Onions, quartered
- 1 Stick Cinnamon
- 10 Whole Black pepper
- 2 – 3 Tablespoons Salt
- Clarified Butter or Ghee

- 1/2 كيلو قمح ( هريس )
- 1 كيلو لحم هبرة مقطع
- 2 حبة كبيرة بصل، ارباع
- 1 عود قرفه
- 10 حبة فلفل اسود حبة كامل
- 2 – 3 ملعقة كبيرة ملح
- زبدة مذابة او سمن



1. اغسلي القمح، انقعيه في الماء لمدة 15 – 20 دقيقة، صفيه.
2. ضعي القمح في قدر ستانلس ستيل واسع وسميك القاعدة، اضيفي قطع اللحم، اضيفي البصل، عود القرفة والفلفل.
3. غطي اللحم بالماء، ثم اتركيه يطهى على نار قوية الى ان يصل لدرجة الغليان بقوة، انزعي الرغوة المتكونة على سطح اللحم، غطي القدر واتركيه يطهى بهدوء 2 – 3 ساعة مع التقليب من وقت لآخر.
4. تأكدي من مستوى الماء واضيفي مزيد من الماء اذا تشرب القمح كل السائل. اضيفي الملح واستمري في الطهي على نار هادئة الى ان يصبح اللحم والقمح لين جداً. تخلصي من عود القرفة.
5. ثبتي مضرب التقليب في عجان كينوود (كما في الصورة)، ضعي نصف مقدار الهريس في وعاء الخلاط الستانلس ستيل، شغلي الجهاز على ادنى سرعة 8 - 10 دقيقة الى ان يتم دمج القمح مع اللحم جيداً، ويصبح الخليط ناعم وكريمي القوام.
6. اعيدي الهريس الى القدر، اختبري الطعم واضيفي مزيد من الملح حسب الرغبة. اذا كان الهريس سميك القوام يمكنك اضافة بعض الماء المغلي، اتركي الهريس يطهى بهدوء 10 - 15 دقيقة الى ان يتجانس ويصبح ناعم القوام.
7. ضعي الهريس في اطباق التقديم، وزعي فوقه الزبدة او السمن.
8. يمكنك نثر بعض السكر والقرفة الناعمة فوق الهريس اذا احببت.

## K - Beater

تعتمد اعداد الهريس على عملية مزج القمح مع اللحم بكفاءة. استعملي مضرب التقليب كينوود **SSTM K** للقيام بهذه المهمة الصعبة بكفاءة وسهولة، حيث يتم هرس القمح ودمجه مع الياف اللحم للحصول على هريس كريمي ناعم ومتجانس. ستحتاجين لحوالي 20 دقيقة لتجهيز كيلو من القمح

*Use KENWOOD **SSTM K Beater** to beat the meat and wheat together. The result is well a beated Harees and the wheat starch will mix perfectly with the meat fibers in a smooth and*

1. Rinse wheat and soak in water for 15 – 20 minutes. Drain.
2. Place wheat in large heavy base stainless steel pan. Add meat cubes, onions, cinnamon and pepper.
3. Cover with water and cook on high heat until mixture boils vigorously. Remove the rim off the top of the meat, cover and leave to simmer 2 - 3 hours, stirring occasionally.
4. Check the water level and add more water as needed. Add salt and cook until meat and wheat are very soft. Discard the cinnamon stick.
5. Transfer around half of the harees to the KENWOOD Kitchen Machine stainless steel bowl. Attach the K-beater (as shown in the picture) and beat the harees mixture on low speed for 8 – 10 minutes until the mixture is smooth and creamy.
6. Return the Harees to the pan. Adjust the salt and add boiling water if needed. Simmer for 10 – 15 minutes until mixture is smooth.
7. Spoon into serving bowls and top with melted Butter or Ghee. Serve hot.
8. You may sprinkle some sugar and powdered cinnamon on top.



# KOFTA (GROUND MEAT STEW)

# الكفتة

*Difficulty:* Intermediate **
*Cooking Time:* 35 40 minutes
*Serving:* 5 - 6 persons

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 35 - 40 دقيقة
الكميه: 5 - 6 أشخاص

**Kofta Mixture:**

| | | |
|---|---|---|
| 500 | Grams | Veal or Lamb Meat |
| 1 | Large | Onion |
| 1/2 | Bunch | Parsley |
| 1/2 | Teaspoon | Cinnamon |
| 1 | Teaspoon | Mixed spices |
| 1 | Teaspoon | Salt |
| 1/2 | Teaspoon | Black pepper |

**Tomato Sauce:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 – 3 | Tablespoons | Oil |
| 1/4 | Cup | Pine nuts |
| 1 | Large | Onion, sliced |
| 2 – 3 | Cloves | Garlic, crushed |
| 3 – 4 | Medium | Tomatoes, seeded, peeled, chopped |
| 1 | Teaspoon | Salt |
| 1/4 | Teaspoon | Black pepper |
| 1.5 | Cups | Water |

**خليط الكفتة:**

| | | |
|---|---|---|
| 500 | جرام | لحم بقر او غنم |
| 1 | حبة كبيرة | بصل |
| 1/2 | حزمة | بقدونس |
| 1/2 | ملعقة صغيرة | قرفة |
| 1 | ملعقة صغيرة | بهارات مشكلة |
| 1 | ملعقة صغيرة | ملح |
| 1/2 | ملعقة صغيرة | فلفل اسود |

**صلصة الطماطم:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 – 3 | ملعقة كبيرة | زيت |
| 1/4 | كوب | صنوبر |
| 1 | حبة كبيرة | بصل، شرائح |
| 2 – 3 | فص | ثوم، مهروس |
| 3 – 4 | حبة متوسطة | طماطم منزوعة البذور مقشرة مفرومة |
| 1 | ملعقة صغيرة | ملح |
| 1/4 | ملعقة صغيرة | فلفل اسود |
| 1.5 | كوب | ماء |



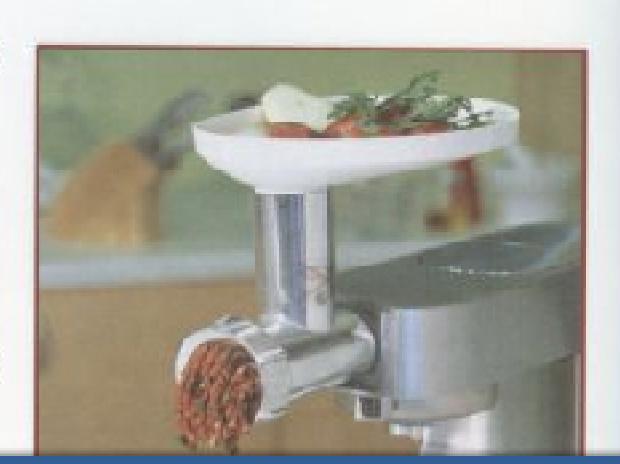
1. استعملي عجان كينوود، ثبتي مفرمة اللحم A950 (كما في الصورة). استعملي قرص الثقوب الرفيعة أو المتوسطة الحجم، ضعي وعاء الخلاط الاستانلس ستيل تحت مفرمة اللحم لكي ينزل فيها اللحم اثناء فرمه.
2. شغلي على أدنى سرعة وابدئي بوضع اللحم، البصل والبقدونس في فتحة التنمية التي في المفرمة، استعملي اداة الدفع لكي تضغطي على اللحم ببطء لتسهيل عملية الفرم.
3. اضيفي القرفة، البهارات، الملح والفلفل الى خليط اللحم المفروم، قلبي جيداً بأطراف أصابعك الى ان تصبح الكفتة ناعمة.
4. شكلي الكفتة الى اصابع مقاس 8 × 2 سم او حسب الرغبة، اتركيها جانبا.
5. سخني الزيت في مقلاة عميقة، اقلي الصنوبر الى ان يصبح ذهبي. اخرجيه واتركيه جانبا.
6. اضيفي بضع حبات من اصابع الكفتة وقلبيها الى ان تصبح ذهبية اللون، اخرجيها واتركيها جانباً ثم اكملي طبخ بقية الكفتة بنفس الطريقة.
7. الى نفس المقلاة اضيفي البصل والثوم واقلي الى ان يصبح البصل شفاف اللون. اضيفي الطماطم، الملح والفلفل الأسود والماء. دعي الخليط يغلي على نار متوسطة.
8. اعيدي الكفتة الى المقلاة، غطيها واتركيها تطهى بهدوء 20 – 25 دقيقة الى ان تصبح الصلصة كثيفة القوام وتنضج الكفتة.
9. وزعي الصنوبر فوق الكفتة. قدميها مع الأرز أو الخبز.

**Meat Mincer**

مفرمة اللحم كينوود A950 ستساعدك على فرم اللحم بثلاثة مستويات مختلفة من النعومة فيمكنك فرم اللحم ناعم جدا او ناعم او خشن. يمكنك دائما تجهيز اطباقك حسب ما ترغبين.

*KENWOOD **A950 Meat Mincer** will mince your meat in three different thicknesses, very fine, fine and coarse. So you will always prepare your meat dishes the way you like it.*

1. Use KENWOOD Kitchen Machine. Attach the A950 meat mincer (as shown in the picture) using the fine or medium holes disc. Place the stainless steel bowl under the mincer to collect the Kofta mixture.
2. Switch on to minimum speed and start to feed the mincer's feeding tube with meat, onion and parsley, use the pusher to push the meat slowly.
3. Add cinnamon, spices, salt and pepper to the minced meat and mix with your fingers until mixture is smooth.
4. Shape Kofta into 8x2 cm logs. Keep aside.
5. Heat oil in a deep frying pan. Fry the pine nuts. Remove and keep aside.
6. Add few pieces of Kofta and stir fry until they are light golden. Remove and add more pieces until all Kofta are fried.
7. To the same oil add onion and garlic and cook until transparent. Add tomatoes, salt, black pepper and water. Bring to boil on medium heat.
8. Return the fried Kofta to the pan. Cover and leave to simmer 20 – 25 minutes until sauce is thick and Kofta is tender.
9. Sprinkle with fried pine nuts. Serve with rice or bread.



# MARAK (VEGETABLE PUMPKIN STEW)

# تشريبة مرق اللحم بالقرع

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 2 Hours
***Serving:*** 5 - 6 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: ساعتين
الكمية: 5 - 6 أشخاص

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Kg | Lamb shoulder or leg cut into chunks | كتف او فخذ غنم مقطع | كيلو | 1 |
| 2 – 3 | Tablespoons | Oil | زيت | ملعقة كبيرة | 2 – 3 |
| 2 | Medium | Chopped onions | بصل، مفروم | حبة متوسطة | 2 |
| 3 – 4 | Cloves | Garlic, crushed | ثوم، مهروس | فص | 3 – 4 |
| 1 | Teaspoon | Mixed spices | بهارات مشكلة | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1 | Teaspoon | Cumin, ground | كمون مطحون | ملعقة صغيرة | 1 |
| 1 | Tablespoon | Ground coriander | كزبرة ناعمة | ملعقة صغيرة | 1 |
| 2 | Teaspoons | Salt | ملح | ملعقة صغيرة | 2 |
| 1/2 | Teaspoons | Black pepper | فلفل اسود | ملعقة صغيرة | 1/2 |
| 3 | Pieces | Dried Lime (lomy) | لومي مجفف | قطع | 3 |
| 4 | Medium | Tomatoes | طماطم | حبة متوسطة | 4 |
| 3 | Small | Cubed pumpkins | قرع، مقطع مكعبات | حبة صغيرة | 3 |
| 2 | Medium | Cubed carrots | جزر، مكعبات | حبة متوسطة | 2 |
| 2 | Medium | Green or red Chillies, sliced | فلفل اخضر او احمر، شرائح | حبة متوسطة | 2 |
| 2 – 3 | Loafs | Rokak, Khoubiz, Arabic thin bread | خبز رقاق او صاج | رغيف | 2 – 3 |
| Chopped parsley or coriander | | | | | بقدونس او كزبرة، مفروم |

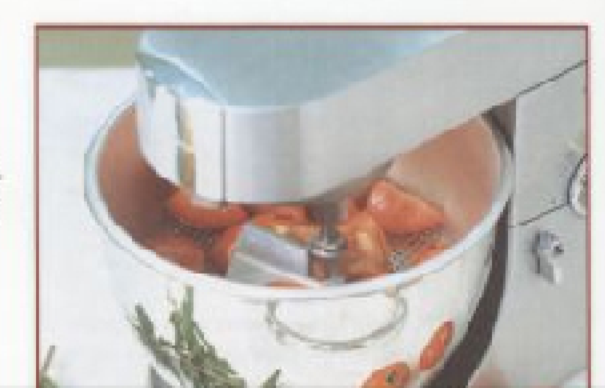
1. في قدر ستانلس ستيل، سخني الزيت، اضيفي قطع اللحم وقلبيها عدة مرات الى ان تصبح ذهبية اللون. اضيفي البصل والثوم وقلبي الى ان يصبح ذهبي اللون وشفاف.
2. اضيفي البهارات، الكمون، الكزبرة، الملح والفلفل. اضيفي اللومي، اضيفي ماء ليغطي اللحم . دعي اللحم يغلي. انزعي الرغوة المتكونة على سطح اللحم وتخلصي منها.
3. استعملي هراسة كينوود A930 (كما في الصورة)، ثبتيها على عجان كينوود قطعي الطماطم الى ارباع، ضعيها في الهراسة، شغلي على ادنى سرعة الى ان تحصلي على عصير او خلاصة الطماطم، بمكنك زيادة سرعة الجهاز الى رقم 1 او 2 مع الحرص على عدم تناثر العصير.
4. سبي خلاصة او عصير الطماطم فوق اللحم، غطي القدر واتركيه على نار هادئة لحوالي ساعة ونصف الى ان ينضج اللحم .
5. اضيفي القرع، الجزر والفلفل. اضيفي مزيد من الماء اذا كان المرق قليلا.
6. اطبخي على نار هادئة 20 – 25 دقيقة الى ان تنضج الخضراوات.
7. قطعي الخبز الى قطع صغيرة، ضعي الخبز في طبق تقديم، ضعي المرق واللحم والخضراوات فوق الخبز، انثري عليه البقدونس او الكزبرة. قدميه ساخنا.

## Sieve

استمتعي بعصير او خلاصة الطماطم الطازج يوميا في مطبخك. اقطعي الطماطم الى ارباع ثم ضعيها في مصفاة لطعام كينوود A930 واحصلي على طماطم معصورة في وقت قصير. مصفاة كينوود ايضا مثالية لهرس العديد من الخضراوات والفواكه والعدس وايضا لتجهيز طعام الأطفال.

*Enjoy the fresh tomato juice daily in your kitchen. Just place the quartered tomatoes in KENWOOD **A930 Sieve** and puree the*

1. In a heavy based stainless steel pan heat oil and fry meat chunks until light golden. Add onion and garlic and stir fry until transparent.
2. Add spices, cumin, coriander, salt and pepper. Add dried lime, cover the meat with water and bring to boil. Remove the rim off the top of the meat and discard.
3. Use KENWOOD Kitchen Machine. Attach KENWOOD A930 Sieve (as shown in the picture), cut tomatoes into quarters and place into the sieve, switch to minimum speed and process until tomatoes are pureed, you may increase speed slowly to #1 or #2 but reduce if juice splashes.
4. Pour the tomato puree on the meat. Cover the pan and simmer 1 1/2 hours until meat is tender.
5. Add pumpkin, carrots, and chillies. Add more water as needed.
6. Simmer 20 – 25 minutes until vegetables are tender.
7. Cut Rokak bread into small pieces and place in serving dish. Ladle meat, vegetables and sauce on top and sprinkle with coriander. Serve hot.



# LEGAIMAT (SWEET DUMPLINGS)

# اللقيمات

**Difficulty:** Intemediate **
**Cooking Time:** 10 - 15 minutes
**Serving:** 10 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 10 - 15 دقيقة
الكمية: 10 أشخاص

- 1 1/4 Cups Flour
- 1/4 Cup Potato flakes
- 1 Tablespoon Quick dry yeast
- 1 Tablespoon Sugar
- 1/8 Teaspoon Salt
- 1/2 Teaspoon Saffron strands
- 3/4 Cup Very warm Water
- 1/2 Cup Buttermilk

**Sugar Syrup:**
- 1 1/4 Cups Sugar
- 1/2 Cup Water
- 1 Tablespoon Lemon juice
- 1/4 Teaspoon Saffron strands

For Frying: Corn oil

- $1\frac{1}{4}$ كوب دقيق
- 1/4 كوب بطاطس مجففة
- 1 ملعقة كبيرة خميرة فورية جافة
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1/8 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة زعفران
- 3/4 كوب ماء دافيء جدا
- 1/2 كوب لبن خاثر

شراب السكر ( الشيرة = القطر ):
- $1\frac{1}{4}$ كوب سكر
- 1/2 كوب ماء
- 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- 1/4 ملعقة صغيرة زعفران

للقلي: زيت ذرة



1. في وعاء الستانلس ستيل المرفق مع عجان كينوود، ضعي الدقيق، البطاطس، الخميرة، السكر، الملح والزعفران.
2. ثبتي مضرب التقليب (كما في الصورة)، شغلي على سرعة بطيئة الى ان تختلط المقادير مع بعضها.
3. اضيفي الماء، اللبن الخاثر، واخفقي على سرعة رقم 1 لمدة 2 - 3 دقيقة الى ان تحصلي على عجينة ناعمة.
4. غطي الوعاء بفوطة مبللة، اتركيه في مكان دافئ 40 - 50 دقيقة الى ان يتضاعف الحجم وتكثر فيه الفقاعات.
5. قلبي العجينة لكي تختفي الفقاعات، غطيها واتركيها لترتاح ويتضاعف حجمها مرة اخرى.
6. سخني الزيت في مقلاة عميقة، استعملي ملعقة صغيرة مدهونة بالزيت، خذي حوالي نصف ملعقة صغيرة من العجينة، اسقطي العجينة في الزيت الحار لتصبح مباشرة على شكل كرة صغيرة اعملي عدة كرات الى ان تمتلىء المقلاة، قلبي اللقيمات في الزيت الحار الى ان تصبح ذهبية اللون.
7. ضعي اللقيمات في شراب السكر ثم انقليها الى طبق التقديم
8. شراب السكر: في قدر متوسط الحجم ضعي السكر، الماء، عصير الليمون والزعفران، ضعي القدر على النار الى ان يغلي ثم خففي النار واتركه يطهى بهدوء 6 - 8 دقائق، اتركيه ليبرد.

## K-Beater

استعملي مضرب كينوود SSTM K لتجهيز العجينة اللينة لهذا الطبق العربي الشهير. وبعد تجهيز وخلط العجينة يمكنك تركها في وعاء الخلاط الستانلس ستيل لكي تختمر ويتضاعف حجمها الى ان تصبح جاهزة للقلي.

*Use KENWOOD **SSTM K beater** to prepare the batter for this famous Arabian sweet. After preparing the batter you can leave it in the stainless steel bowl to rest and*





1. In KENWOOD Kitchen Machine stainless steel bowl, put flour, potato flakes, yeast, sugar, salt and saffron.
2. Attach the K-beater (as shown in the picture) and switch on low speed to mix dry ingredients well.
3. Add water, buttermilk and beat on speed #1 for 2 – 3 minutes until batter is smooth.
4. Cover the bowl with wet cloth and leave in a warm area 40 – 50 minutes until foamy with a lot of bubbles.
5. Stir well to remove air bubbles. Cover and leave to rest and double again.
6. Heat oil in deep frying pan. Use oiled teaspoon and measure around half teaspoon of the batter and drop it into the hot oil, make more legaimat balls until frying pan is full. Stir slowly until they become golden in color.
7. Dip the fried dumpling into sugar syrup and arrange in serving platter.
8. **Sugar syrup:** in a medium casserole, put sugar, water, lemon juice and saffron, bring to boil then simmer 6 – 8 minutes. Keep cool.




# VANILLA ICE CREAM

# آيسكريم الفانيلا

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 15 minutes
***Serving:*** 6 - 8 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 15 دقيقة
الكمية: 6 - 8 أشخاص

**Custard Mixture:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Cups | Milk |
| 2 | Cups | Thick Cream |
| 2 | Teaspoons | Vanilla |
| 3/4 | Cup | Sugar |
| 6 | Large | Egg yolks |
| 1 | Teaspoon | Almond essence |

- Chocolate Sauce, Strawberries

خليط الكاسترد:

| | | |
|---|---|---|
| 2 | كوب | حليب |
| 2 | كوب | قيمر - دوبل كريم |
| 2 | ملعقة صغيرة | فانيليا |
| 3/4 | كوب | سكر |
| 6 | صفار | بيض |
| 1 | ملعقة صغيرة | نكهة اللوز |

- شراب الشوكولاتة، فراولة



1. قبل حوالي 24 ساعة من تجهيز للآيسكريم، ضعي وعاء تحضير الأيس كريم في الفريزر. ضعي المضرب وغطاء الجهاز في الثلاجة.
2. خليط الكاسترد: ضعي الحليب، القيمر والفانيليا في قدر ستانلس ستيل سميك القاعدة، دعيه على نار هادئة الى ان يبدأ بالغليان.
3. في هذه الأثناء اخفقي صفار البيض و لسكر في وعاء بالمضرب الشبكي، قلبي الى ان يختلط جيداً. صبي خليط الحليب الساخن فوق خليط السكر والصفار، قلبي جيداً.
4. اعيدي الخليط الى القدر مرة ثانية، سخنيه بهدوء مع تقليب الكاسترد من 8 - 10 دقائق الى ان يصبح سميكاً، لاختبار نضج الكاسترد يجب ان يتغطى ظهر الملعقة الخشبية بطبقة خفيفة منه. لا تدعي الكاسترد يغلي فقد يتكتل. صفي الكاسترد في وعاء ستيل، اضيفي نكهة اللوز وقلبي جيداً. غطيه واتركيه الى ان يبرد.
5. استعملي عجان كينوود، ثبتي وعاء صنع الآيس كريم A957 (كما في الصورة) وشغلي على أدنى سرعة. استعملي المجرى الخاص الموجود على فتحة الغطاء، صبي خليط الكاسترد من هذا المجرى مع استمرار التشغيل الى ان يتماسك الكاسترد ويتحول الى آيس كريم، يتراوح الوقت ما بين 25 - 30 دقيقة.
6. شكلي الكاسترد على شكل كرات آيس كريم، ضعيها في كؤوس التقديم، وزعي فوقها شراب الشوكولاتة والفراولة.
7. اذا لم تستعملي آيس كريم مباشرة ضعيه في وعاء محكم الاغلاق واحفظيه في الفريزر لحين الحاجة

## Ice Cream Maker

استمتعي بتناول آيس كريم من صنع يديك، وبالنكهة والطعم الذي تفضلينه. استعملي صانعة آيس كريم من كنوود A957 لإعداد آيس كريم بسهولة ويسر، وقدميه لأسرتك ليتناولوه طازجا ولذيذ في كل مرة.

*Enjoy your own homemade ice cream with your preferred flavor or taste. Easy to prepare in KENWOOD **A957 Ice Cream maker** and you may serve it fresh to your*

1. Twenty-four hours in advance, place the KENWOOD A957 Ice Cream Maker freezing bowl in the freezer. Place the paddle and cover in refrigerator as well.
2. **Custard mixture:** Place milk, cream and vanilla in a heavy-based stainless steel pan. Bring slowly up to boiling point.
3. Meanwhile, beat with balloon whisk the egg yolks and sugar together in a bowl until thick and creamy. Pour in the hot cream mixture and stir well.
4. Return the mixture back into the pan and heat gently, stirring until the custard thickens enough to lightly coat the back of a wooden spoon, about 8 to 10 minutes. Do not bring to the boil or it will curdle. Strain in glass or steel bowl. Add the almond essence and mix well. Cover and cool.
5. Use KENWOOD Kitchen Machine. Attach the A957 Ice Cream maker (as shown in the picture). Switch on minimum speed. Using the chute, pour the custard mixture into the ice cream bowl. Process the custard until thick and firm, about 25 to 30 minutes.
6. Scoop into balls and serve it with chocolate sauce and strawberries.
7. If the ice cream is not to be used immediately transfer it to an air tight container and freeze until it is required.



# STRAWBERRY TORTE

# تورتة الفراولة

*Difficulty:* Intermediate **
*Cooking Time:* 25 minutes
*Serving:* 6 - 8 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 25 دقيقة
الكمية: 6 - 8 أشخاص

**Cake:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Cups | Flour |
| 2 | Teaspoon | Baking powder |
| 1/2 | Teaspoons | Salt |
| 1/2 | Cup | Butter, Soft |
| 1.5 | Cup | Sugar |
| 3 | Large | Eggs |
| 1 | Teaspoons | Vanilla |
| 1 | Cup | Milk |
| 1 | Teaspoons | Orange or Lemon Zest, grated |

**Frosting:**

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Cups | Whipping Cream, Chilled |
| 1/2 | Cup | Powdered Sugar |
| 2 | Baskets | Strawberries |
| Roasted Sliced Almond | | |

**الكيك:**

| | | |
|---|---|---|
| 2 | كوب | دقيق |
| 2 | ملعقة صغيرة | بيكنج باودر |
| 1/2 | ملعقة صغيرة | ملح |
| 1/2 | كوب | زبدة طرية |
| 1.5 | كوب | سكر |
| 3 | حبة كبيرة | بيض |
| 1 | ملعقة صغيرة | فانيلي |
| 1 | كوب | حليب |
| 1 | ملعقة صغيرة | قشر البرتقال او الليمون - مبشور |

**الكريمة:**

| | | |
|---|---|---|
| 3 | كوب | كريمة للخفق، مبردة في الثلاجة |
| 1/2 | كوب | سكر ناعم |
| 2 | سلة | فراولة |
| لوز شرائح محمص | | |

1. سخني الفرن لدرجة حرارة 180 درجة مئوية. ادهني بالزبدة ورشي بالدقيق 2 قالب مستدير مقاس 8 × 1/2 1 بوصة، اتركيه جانبا.
2. **الكيك:** في وعاء مناسب، انخلي الدقيق، بيكنج باودر والملح، اتركيه جانبا.
3. في عجان كينوود، في الوعاء الستانلس ستيل ضعي الزبدة والسكر، ثبتي المضرب الشبكي (كما في الصورة)، وشغلي على سرعة رقم 2 واخفقي لمدة دقيقة واحدة الى ان يصبح الخليط ناعما. ثم زيدي السرعة الى رقم 4 واخفقي 2 – 3 دقيقة الى ان يصبح الخليط خفيفا وهشا وفاتح اللون.
4. اضيفي البيض، بيضة واحدة في كل مرة مع استمرار الخفق بعد كل اضافة الى ان تختلط المكونات جيداً. اضيفي الدقيق بالتبادل مع الحليب مع استمرار الخفق بعد كل اضافة الى ان تختلط المكونات جيدا. اضيفي الفانيليا وبرش البرتقال. وزعي خليط الكيك بالتساوي بين القالبين.
5. اخبزي 20 – 25 دقيقة الى ان ينضج الكيك. اختبري النضج بادخال عود خشبي فاذا خرج نظيفا يكون الكيك قد نضج. دعي الكيك يبرد تماما.
6. **الكريمة:** ضعي الكريمة والسكر في وعاء الخلاط كينوود الستانلس ستيل، ثبتي مضرب كينوود الشبكي وشغلي على سرعة رقم 2، اخفقي لمدة دقيقة الى ان تصبح الكريمة ناعمة. اخفقي على سرعة 4 لمدة 1 – 2 دقيقة الى ان تصبح الكريمة هشة وخفيفة، لا تخفقي اكثر من اللزوم.
7. قطعي نصف مقدار الفراولة الى مكعبات صغيرة.
8. اقطعي الكيك الى نصفين، ضعي حوالي كوب من الكريمة المخفوقة على طبقة من الكيك، وزعي بعض الفراولة ثم كرري ذلك. وزعي الكريمة على جوانب وسطح الكيك، وزعي شرائح اللوز على جوانب التورتة. وزعي الفراولة على سطح التورتة، ضعيها بالثلاجة الى ان تبرد تماما

## Balloon Whisk

مضرب كينوود الشبكي **SSTM** مصنوع بكفاءة من حلقات سلكية رفيعة، مناسب لعملية ادخال الهواء في الأطعمة، مثل خفق الكريمة وايضا خفق وخلط مكونات خليط الكيك، استعمليه لخفق المكونات او خلطها او مزجها مع بعضها.

*KENWOOD **Balloon whisk** is made from loops of fine wire. Best to incorporate air as when whipping cream or preparing cake batter. Use it to whip, beat, emulsify, or*





1. Heat oven 180C. Grease and flour two 8 x 1-1/2-inch round baking pans. Set aside.
2. **Cake:** Sift together flour, baking powder and salt in a bowl. Set aside.
3. In KENWOOD Kitchen Machine stainless steel bowl put the butter and sugar. Attach Balloon Whisk (as shown in the picture) and switch on speed # 2, beat 1 minute until mixture is smooth, then increase to speed #4 and beat 2 - 3 minutes until mixture is light and fluffy.
4. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add flour mixture and milk alternately, beating well after each addition. Stir in vanilla and orange peels. Spread batter evenly into pans.
5. Bake for 20 - 25 minutes or until wooden toothpicks inserted in the center comes out clean.. Cool cake completely.Keep it cool .
6. **Frosting:** Put the cream and sugar in KENWOOD stainless steel bowl. Attach Balloon Whisk and switch on speed # 2, whip 1 minute until cream is smooth, then increase to speed #4 and whip 1-2 minutes until cream is light and fluffy. Do not over whip.
7. Chop half of the strawberries to small cubes.
8. Cut each cake in half, put around one cup of whipped cream on one cake layer then some chopped strawberries. Repeat. Spread cream on top and sides of cake. Cover sides with the sliced almonds. Keep in fridge.

# ORANGE AND LEMON CHEESE CAKE تشيز كيك البرتقال والليمون

**Difficulty:** Intermediate **
**Cooking Time:** 3 - 4 Hours
**Serving:** 8 - 10 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 3 - 4 ساعات
الكمية: 6 - 8 أشخاص

## Biscuit Base:

- 1 1/4 Cups Biscuit, finely ground
- 2 Tablespoons Hazelnuts, ground
- 1/2 Cup Butter, melted
- 1/2 Teaspoon Cinnamon

## Cheese Mixture:

- 3 Large Oranges
- 1 Large Lemon
- 1.5 Cups Sugar
- 2 Tablespoons Unflavored Gelatin
- 4 Large Eggs
- 1 Teaspoon Vanilla
- 400 Grams Cream Cheese, soft
- 1 Cup Thick Cream

## Orange-Lemon Sauce:

- 1/4 Cup Sugar
- 2 Tablespoons Corn Flour
- Whipping Cream

## قاعدة البسكويت:

- 1 1/4 كوب بسكويت، ناعم
- 2 ملعقة كبيرة بندق، مطحون
- 1/2 كوب زبدة، مذابة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة

## خليط الجبن:

- 3 حبة كبيرة برتقال
- 1 حبة كبيرة ليمون
- 1.5 كوب سكر
- 2 ملعقة كبيرة جيلاتين سادة
- 4 بيضات كبيرة الحجم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 400 جرام جبن طري كامل الدهن
- 1 كوب قيمر

## صلصة البرتقال والليمون:

- 1/4 كوب سكر
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- كريمة مخفوقة

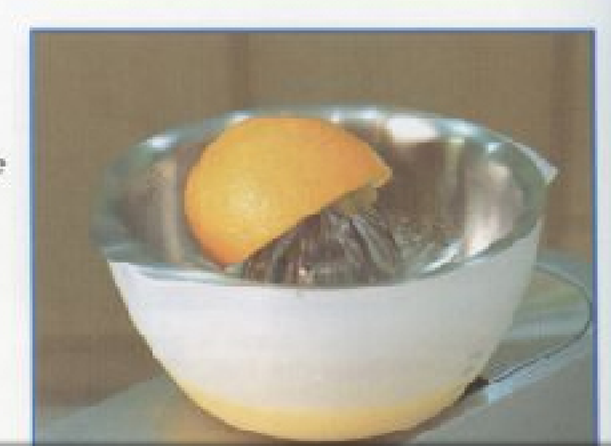
1. قاعدة البسكويت، احضري صينية تفتح من الجنب، مقاس 9 بوصة. في وعاء متوسط اخلطي البسكويت، البندق، الزبدة والقرفة، ضعي الخليط في قاع وجوانب القالب، مع الضغط جيدا. ضعيه بالثلاجة.
2. خليط الجبن، ابرشي قشر البرتقال والليمون. احتفظي بالبرش جانبا. اقطعي البرتقال والليمون الى انصاف.
3. ثبتي عصارة الحمضيات AT 960 على عجان كينوود (كما في الصورة)، ضعي البرتقال المقطوع على العصارة، اضغطي الى ان تحصلي على العصير. اجمعي مقدار 1 كوب من عصير البرتقال و1/4 كوب من الليمون. اتركيه جانبا.
4. في قدر متوسط الحجم ضعي 3/4 كوب من عصير البرتقال، 1/4 كوب من عصير الليمون وملعقة صغيرة من برش الحمضيات، اضيفي السكر، الجيلاتين، البيض و الفانيليا. قلبي جيدا. ضعي القدر على نار متوسطة مع التقليب باستمرار الى ان يصل الى درجة الغليان. لا تدعيه يغلي. ابعديه عن النار واتركيه ليبرد في درجة الحرارة العادية.
5. في وعاء الخلاط كينوود ضعي الجبن، القيمر وملعقة صغيرة من برش الحمضيات. ثبتي مضرب كينوود الشبكي واخفقي الى ان يصبح الخليط ناعما. اضيفي خليط الحمضيات و البيض. اخلطي جيدا.
6. صبي خليط الجبن فوق طبقة البسكويت في القالب. ضعي القالب بالثلاجة لمدة 3 - 4 ساعات. زيني بالكريمة المخفوقة وصلصة البرتقال.
7. صلصة البرتقال والليمون: في قدر صغير ضعي 1/4 كوب عصير برتقال، السكر، النشا و1/2 ملعقة صغيرة من برش الحمضيات. دعيه يطهى على نار هادئة مع التقليب باستمرار الى ان يصبح سميكا. دعيه يبرد قبل الاستعمال.

## Citrus Juicer

عصير البرتقال الطازج لوجبة فطور صحية او خليط من الحمضيات المغذية للترحيب بضيوفك. عصارة الحمضيات من كينوود AT960 ستجعل تجهيز العصير الطازج سهلا وسريع في كل وقت وتمكنك من الحصول على احتياجاتك اليومية من فيتامين C في أي وقت من اوقات اليوم.

*Fresh orange juice for a healthy breakfast or a blend of citrus juice to welcome your guests!! KENWOOD **AT960** Citrus Juicer will make all this easy and a very simple to*

1. **Biscuit base:** You will need a 9 inch spring-form pan. In a medium bowl, mix biscuit, hazelnut, butter and cinnamon, press onto bottom and sides of the pan. Chill.
2. **Cheese mixture:** Use a citrus zester to peel the orange and lemon, keep the zest aside. Cut the oranges and lemon in half.
3. Attach the AT 960 Citrus Juicer to KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture). Switch to speed #2. Press and hold down the citrus onto the cone. Measure 1 cup orange juice and 1/4 cup of lemon juice. Keep aside.
4. In a medium saucepan put 3/4 cup of orange juice, 1/4 cup of lemon juice, 1 teaspoon of citrus zest, sugar, gelatin, eggs and vanilla, stir well. Cook over medium heat stirring constantly until mixture just comes to boil. Do not boil. Bring to room temperature.
5. In KENWOOD Kitchen Machine mixing bowl, put cream cheese, thick cream and teaspoon of citrus zest. Attach the Balloon Whisk and mix until mixture is smooth, add the orange juice and egg mixture and mix well.
6. Pour into prepared biscuit base and chill 3-4 hours. Top with whipping cream and sauce.
7. **Orange-Lemon Sauce:** In a small casserole put remaining 1/4 cup orange juice, sugar, corn flour and 1/2 teaspoon citrus zest. Bring to boil on low heat stirring continually until mixture is thick. Keep it cool.






# PINEAPPLE AND CARROTS BLEND مشروب الأناناس والجزر

***Difficulty:*** Intermediate **
***Cooking Time:*** 4 - 5 minutes
***Serving:*** 2 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 4 - 5 دقائق
الكمية: شخصين

| | | |
|---|---|---|
| 4 – 6 | Large | Carrots |
| 1 | Small | Pineapple |
| 2 | Tablespoons | Coconut milk |
| 2 | Teaspoons | Sugar or honey |
| 4 – 6 | Cubes | Ice |

| | | |
|---|---|---|
| 4 – 6 | حبة كبيرة | جزر |
| 1 | حبة صغيرة | أناناس |
| 2 | ملعقة كبيرة | حليب جوز هند |
| 2 | ملعقة صغيرة | سكر او عسل |
| 4 – 6 | قطع | مكعبات ثلج |



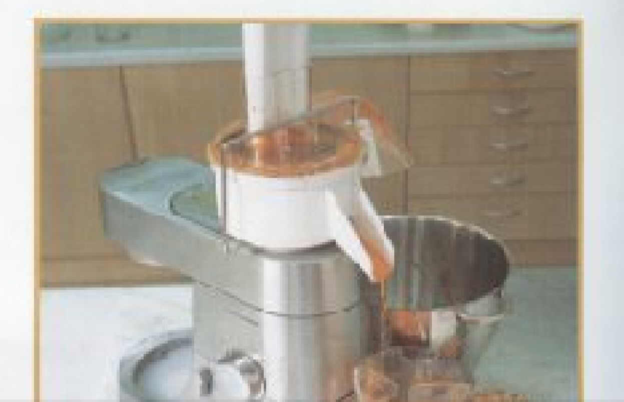
1. اغسلي الجزر، لا تقشريه، قطعيه بالطول اذا كان سميكا بحيث يمكنك ادخاله في فتحة التغذية في الجهاز.
2. قشري الأناناس، قطعيه الى مكعبات يمكنك ادخالها في فتحة التغذية.
3. ثبتي عصارة الفواكه A935 على عجان كينوود (كما في الصورة)، ضعي ابريق تحت فتحة العصارة لكي تجمعي فيه العصير.
4. شغلي على سرعة 1 ثم ابدأي بادخال الفواكه من خلال فتحة التغذية مع الضغط عليها بهدوء باستعمال اداة الضغط المرفقة مع الجهاز.
5. ستحصلين على عصير اناناس وجزر صاف جداً، اضيفي حليب جوز الهند والسكر، قلبي جيداً.
6. ضعي مكعبات الثلج في كؤوس التقديم، صبي المشروب على الثلج، قدميه في الحال.

## Juicer

عصارة كينوود **A935** ممتازة ورائعة لإستخلاص اقصى ما يمكن من خلاصة الفواكه والخضراوات أثناء عصرها، وتمكنك من الحصول على عصائر ومشروبات صحية وعالية القيمة الغذائية، ففي كل مرة يمكنك ابتكار خلطات جديدة واستعمال تشكيلة مختلفة من الفواكه والخضراوات.

*The **KENWOOD A935 Juicer** is perfect to prepare and extract the maximum juice from fruits and vegetables and will help you to create a healthy and nutritional*

1. Wash the carrots, don't peel. Cut to fit the feeding tube.
2. Peel the pineapple and cut into cubes to fit the feeding tube.
3. In KENWOOD Kitchen Machine attach the A935 Juicer (as shown in picture), fit the clip over the lid before switching on. Place a jug under the juicer to collect the extracted juice.
4. Switch to speed #1 and put the fruits inside feed tube and push down with the pusher.
5. You will get a very pure juice. Add the coconut milk and sugar, stir well.
6. Place ice cubes in glasses, pour the juice into glasses and serve immediately.



# المواصفات العامة لمكينة كينوود

| | | KM600 Series | Titanium Series | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | رقم الموديل | KM600 | KM001 | KM005 | KM007 |
| | | Major Classic | Chef | Major | Limited Edition Major |
| سعة تحضير الطعام | السعة - كيك | 4.55 كغ | 2.72 كغ | 4.55 كغ | 4.55 كغ |
| | السعة الإجمالية للعجين | 2.4 كغ | 2.18 كغ | 2.4 كغ | 2.4 كغ |
| | السعة - الكريمة | 16 max | 12 max | 16 max | 16 max |
| | السعة -طحين الحلويات | 910 غ | 680 غ | 910 غ | 910 غ |
| المواصفات | سعة القدر | 6.3 لتر | 4.6 لتر | 6.7 لتر | 6.7 لتر |
| | القدر | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل مع مقبض | ستينلس ستيل مع مقبض | ستينلس ستيل مع مقبض |
| | مضرب العجين | مغطى باللين | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل |
| | مضرب شبكي | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل |
| | مضرب الكيك | مغطى باللين | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل | ستينلس ستيل |
| | سرعة الموتور | سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة | سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة | سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة | سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة |
| | قدرة الموتور | 800W | 1000W | 1200W | 1200W |
| الإختيارات المتعددة | الملحقات الإضافية مع المكينة | مفرمة، خلاط زجاج، مطحنة، قدر بلاستيك | مفرمة، خلاط زجاج | مفرمة، خلاط زجاج | مفرمة، خلاط ستينلس ستيل، مطحنة، محضرة طعام، عصارة |
| | الملحقات الأخرى المتوفرة لدى الوكيل المحلي | أكثر من 20 ملحق | أكثر من 22 ملحق | أكثر من 22 ملحق | أكثر من 22 ملحق |